

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Roti merupakan produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi sebelum mengalami proses pemanggangan (Mudjajanto, 2004). Oleh karena bahan dasar roti merupakan tepung terigu, maka dapat dipastikan jika dalam roti terdapat kandungan gluten. Namun dewasa ini pemahaman dasar tentang roti mengalami sedikit perubahan, hal ini dikarenakan adanya upaya menciptakan varian produk roti baru yang tidak mengandung gluten, hal ini dikarenakan adanya konsumen khusus yang memiliki tingkat intoleransi tinggi terhadap berbagai produk mengandung gluten, seperti penderita *celiac disease* (Marco, 2008).

Roti bebas gluten ini terbuat dari campuran amilum dari beras yang ditambahkan kedalam ekstrudat beras, dan beberapa ekstrudat tepung lainnya seperti ekstrudat tepung *buckwheat* maupun tepung jagung. Sedangkan untuk menambahkan sumber protein untuk menggantikan protein dari tepung terigu, roti tidak mengandung gluten menggunakan bubuk putih telur maupun bubuk kasein sebagai sumber proteinnya. Namun ada juga beberapa bahan lainnya yang dapat ditambahkan kedalam roti non-gluten sebagai sumber proteinnya, yaitu transglutaminase (Moore, 2006).

Karena adanya perbedaan dalam bahan dasar yang digunakan diantara roti mengandung gluten dan roti non-gluten, maka dapat dipastikan bahwa ada perbedaan sifat rheologis dari adonan roti mengandung gluten dan roti non-gluten, maka dalam makalah ini akan dibahas mengenai pengaruh perbedaan sifat rheologis dari adonan roti mengandung gluten dan roti non-gluten.

**1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana perbedaan sifat rheologis adonan roti yang mengandung gluten dengan adonan roti tanpa kandungan gluten?

**1.3. Tujuan**

Mengetahui perbedaan sifat rheologis adonan roti yang mengandung gluten dengan adonan roti tanpa kandungan gluten.